

## **Аннотация программы производственной практики Технологическая практика**

### **Цель технологической практики**

Целью технологической практики является:

- формирование профессиональных умений и навыков в соответствии с квалификационной характеристикой;
- закрепление, углубление и систематизирование полученных в процессе обучения знаний студентов на основе изучения работы предприятий хранения и переработки животноводческой продукции;
- изучение специфики будущей специальности;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

### **Задачи технологической практики**

Задачами технологической практики являются:

- создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
- использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;
- реализовать технологии производства сельскохозяйственной продукции;
- реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;
- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
- использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

### **Вид практики, тип практики**

Вид практики – производственная практика; тип практики – технологическая практика.

### **Способ проведения технологической практики**

Технологическая практика может быть как стационарная, так и выездная.

Место проведения практики: промышленные предприятия пищевой отрасли, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; учебно-производственные лаборатории вуза; кафедры факультета перерабатывающих технологий (кафедра технологии

хранения и переработки животноводческой продукции, кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, кафедра биотехнологии, биохимии и биофизики).

### **Содержание практики**

#### **Организация практики**

Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника

#### **Подготовительный этап**

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика

#### **Экспериментальный этап**

Изучение производственного направления, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия. Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования

#### **Экспериментальный этап**

Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования

#### **Экспериментальный этап**

Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции

#### **Экспериментальный этап**

Организация производства продуктов питания животного происхождения. Требования к составу и качеству сырья. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой

#### **Экспериментальный этап**

Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции

#### **Экспериментальный этап**

Изучение лабораторной документации

#### **Экспериментальный этап**

Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия

#### **Экспериментальный этап**

Теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, водоснабжение и канализация предприятия

#### **Экспериментальный этап**

Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования

#### **Обработка и анализ полученной информации**

Выводы и предложения. Сбор выходных данных литературных источников

**Подготовка отчета по практике**

Оформление собранных материалов в виде отчета по практике

**Объем дисциплины - 18 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – зачет**